

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara dengan mayoritas penduduk yang gemar mengonsumsi makanan ringan. Kesukaan terhadap mengonsumsi makanan ringan disebabkan oleh varian produk yang ditawarkan, dapat dikonsumsi kapan saja, dan memiliki masa simpan yang panjang. Salah satu produk makanan ringan yang mudah ditemui di pasaran adalah *crackers*. Kegemaran masyarakat dalam mengonsumsi *crackers* dapat dilihat pada data dari Statistik Konsumsi Pangan (2018), dimana rata-rata konsumsi biskuit yang meliputi *crackers* terus meningkat dari tahun 2014 hingga 2018.

Crackers merupakan jenis biskuit yang dalam pembuatannya memerlukan proses fermentasi atau tidak, serta melalui proses laminasi sehingga menghasilkan bentuk pipih dan bila dipatahkan penampangnya tampak berlapis-lapis (Badan Standardisasi Nasional, 2018). Salah satu jenis *crackers* yang dikonsumsi masyarakat adalah *square puff crackers* yang ringan, *flaky*, dan memiliki tekstur yang terbuka (Sykes dan Davidson, 2020). Salah satu perusahaan terbesar dan terkenal yang memproduksi produk *square puff* di Indonesia adalah PT. Aneka Indomakmur.

PT. Aneka Indomakmur (PT. AIM) yang berlokasi di Sidoarjo merupakan salah satu pabrik produksi biskuit dan *snack* di Indonesia. PT. AIM memenuhi produksi untuk pemasaran dalam negeri dan melakukan ekspor ke negara-negara di Asia, Timur Tengah, Oceania, dan Afrika. Perusahaan tersebut sudah memiliki sertifikat dari ISO 22000 dan HACCP yang diakui secara internasional. Produk *square puff* yang dihasilkan oleh

PT. AIM adalah “Aneka Square Puff” di bawah merek AIM yang merupakan salah satu produk *best seller* tidak hanya di Indonesia melainkan juga di negara-negara lain seperti Korea Selatan, New Zealand, Kongo, dan Mauritius. PT. AIM merupakan salah satu pabrik pengolahan *square puff* yang memiliki prospek yang menjanjikan di masa mendatang. PT. AIM memiliki keunggulan yaitu menghasilkan berbagai macam produk dengan berbagai tingkatan harga sehingga dapat menjangkau seluruh pangsa pasar.

Melihat laju konsumsi *square puff* yang meningkat dari tahun 2014 hingga 2018, dapat dipastikan permintaan terhadap produk *square puff* akan terus meningkat untuk tahun-tahun ke depannya dan dibutuhkan karyawan yang memahami proses pengolahannya dengan tepat. Oleh karena itu, dipilihnya PT. AIM sebagai tempat pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) agar mahasiswa mampu memperluas ilmu dan pengalaman mengenai proses pengolahan pangan, khususnya mengenai *square puff*.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Tujuan umum pelaksanaan PKIPP di PT. AIM adalah untuk mempelajari aplikasi teori pengolahan pangan (khususnya pada produk *square puff* dari PT. AIM dengan merek “Aneka Square Puff”) yang sudah dipelajari selama kuliah pada tahap industri dan belajar untuk menerapkan teori-teori tersebut untuk mengatasi permasalahan yang kiranya dapat ditemukan selama praktek dalam pengolahan, distribusi, dan pemasaran produk.

1.2.2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus pelaksanaan PKIPP pada PT. AIM adalah sebagai berikut:

1. Mempelajari secara langsung proses pengolahan *square puff*.
2. Mempelajari permasalahan-permasalahan yang dapat muncul selama proses pengolahan *square puff* dan cara mengatasinya.
3. Mempelajari pengendalian mutu dan penerapan sanitasi selama proses pengolahan *square puff*.
4. Mempelajari pengemasan, distribusi, dan pemasaran *square puff*.
5. Mempelajari penanganan limbah yang dihasilkan dari proses pengolahan *square puff* dan upaya yang dilakukan untuk memanfaatkan limbah tersebut.
6. Mempelajari lingkungan kerja dalam pabrik pengolahan pangan sebagai persiapan untuk menghadapi lingkungan tersebut setelah perkuliahan.

1.3. Manfaat

Manfaat pelaksanaan PKIPP pada PT. AIM adalah agar mahasiswa mampu menambah ilmu mengenai proses pengolahan produk pangan khususnya *square puff* dan menambah pengalaman bekerja dalam industri pengolahan pangan seperti PT. AIM. Tambahan ilmu dan pengalaman bekerja mampu mempersiapkan mahasiswa Teknologi Pangan untuk menjadi tenaga kerja yang dibutuhkan industri pengolahan pangan setelah kelulusan.

1.4. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan PKIPP di PT. AIM dilakukan dengan pengamatan dan wawancara langsung dan secara tidak langsung melalui Zoom, observasi lapangan, dan studi pustaka.

1.5. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

PKIPP dilaksanakan di PT. AIM yang berlokasi di Jl. Surowongso 415 A, Karangbong, Gedangan, Sidoarjo, Jawa Timur pada tanggal 26 Januari 2021. Wawancara melalui Zoom diadakan pada tanggal 4 Februari 2021 dan 3 Maret 2021.